vinetur

Belvedere Vodka lance Dirty Brew, un spiritueux aromatisé au café pour les dégustations estivales

Cette nouvelle cuvée bio associe vodka de seigle et grains de robusta torréfiés, et titre 30 % d’alcool par volume

jeudi 9 juillet 2026



Belvedere Vodka a présenté Belvedere Dirty Brew, une nouvelle vodka aromatisée au café élaborée à partir de vodka de seigle bio et de grains de café robusta biologiques torréfiés, alors que la marque élargit son portefeuille avec un produit destiné à la consommation estivale et aux services après-dîner.

Cette nouvelle référence associe la base de vodka bio de Belvedere au café robusta pour créer un spiritueux conçu pour être servi frais, pur ou sur glace. La société a indiqué que le produit est également destiné à des accords simples avec des desserts, notamment l'affogato, où le profil café peut apporter de la profondeur à cette préparation classique.

Belvedere a décrit ce spiritueux comme une expression plus sombre de son style vodka, avec des notes de caramel au beurre, de café torréfié, d'espresso et de chocolat noir, ainsi qu'une finale douce. La société a précisé que la texture est soyeuse et que le profil aromatique repose sur un caractère café marqué plutôt que sur une approche classique de vodka aromatisée.

Le nom Dirty Brew fait référence à la fois au concept de production derrière ce spiritueux et au « dirty coffee », une préparation dans laquelle un shot d'espresso est ajouté à un autre liquide. Dans ce cas, la société utilise cette référence pour positionner le produit entre les spiritueux de luxe et la culture du café, deux catégories qui se sont de plus en plus rapprochées ces dernières années à travers les cocktails, les produits prêts à boire et les collaborations premium avec des cafés.

François-Xavier Desplancke, président-directeur général de Belvedere Vodka, a déclaré que ce lancement reflète l'accent mis par la marque sur l'innovation liée au savoir-faire. Il a indiqué que Belvedere Dirty Brew avait été conçu comme un spiritueux sophistiqué réunissant les traditions de la distillation de luxe et de la fabrication du café, tout en créant une catégorie à part entière.

Belvedere a indiqué que le design de la bouteille devait renforcer ce message. L'emballage utilise une bouteille noire mate avec des détails dorés, une identité visuelle pensée pour évoquer à la fois les tons sombres du café et la couleur dorée associée au seigle. La société présente ce design comme faisant partie du positionnement premium du produit.

Ce lancement s'inscrit également dans l'engagement plus large de Belvedere en faveur des spiritueux certifiés biologiques. Selon la société, chaque ingrédient utilisé dans Belvedere Dirty Brew est issu de l'agriculture biologique et sélectionné selon les mêmes normes appliquées à l'ensemble de sa gamme de vodka bio.

Belvedere Dirty Brew est embouteillé à 30 % d’alcool par volume, soit moins que la force habituelle de la vodka, ce qui le rapproche d’autres spiritueux aromatisés ou de spécialité destinés à être dégustés purs ou au dessert. La société a indiqué que ce profil avait été choisi pour rendre le produit suffisamment souple à boire seul tout en préservant un goût de café intense.

Les spiritueux dominés par le café sont devenus un segment actif pour les producteurs qui cherchent à toucher des consommateurs intéressés par des produits hybrides, faciles à passer de l’apéritif au digestif et du service au bar à la consommation à domicile. La nouvelle référence de Belvedere s’inscrit dans cet espace avec un accent mis sur les ingrédients biologiques, un emballage premium et des suggestions de service directes plutôt que sur la complexité des cocktails.

Avec Dirty Brew, Belvedere parie que les consommateurs à la recherche de services frais par temps chaud seront séduits par un spiritueux qui associe la structure de la vodka à une saveur rappelant l’espresso. La société le positionne non seulement comme un verre à servir seul, mais aussi comme une option pour les consommateurs qui souhaitent une finale plus riche à table, en particulier au moment du dessert, où le café reste l’une des saveurs les plus familières.